



# Gourmetslagter med specialet delikatesse



Som gourmetslagter med specialet delikatesse møder du kunder og hjælper dem til gode madoplevelser. Du ved, hvordan kød tilberedes og præsenteres bedst muligt. Du skal være serviceminded.

Uddannelsen til gourmetslagter med specialet delikatesse kombinerer teori og praksis og du får grundlæggende viden om slagtning, partering og tilberedning af kød.

Se andre uddannelser indenfor området:  
[Gourmetslagter, butik](#), [Gourmetslagter, slagtning](#),  
[Gourmetslagteraspirant](#), [Slagter](#).

## Gourmetslagter med speciale - job og videreuddannelse

### Job

Som gourmetslagter med specialet delikatesse er du typisk ansat i fødevarerbutikker eller slagterbutikker.

### Videreuddannelse

Med en uddannelse til gourmetslagter med specialet delikatesse har du flere forskellige muligheder inden for videreuddannelse. Det kan du læse mere om [her](#).

## Gourmetslagter med speciale - læreplads med løn

### Oplæring (praktik) med løn

Det er din opgave at finde din læreplads, men ZBC har studievejledere, der kan hjælpe dig. Oplæringsvirksomheden og du skal indgå en skriftlig uddannelsesaftale.

### Mulighed for skoleoplæring (skolepraktik)

Kan du ikke finde en læreplads, eller mister du din læreplads, tilbyder skolen dig skoleoplæring på ZBC.

Startdatoer:

**Grundforløb 1: 12/8-24.  
20/1-25. Grundforløb+ &  
Grundforløb 2: 12/8-24.  
28/10-24. 20/1-25.**

Ansøgningsfrister:

**GF1: 11/8-24 (12/8-24). 18/1-  
25 (20/1-25). GF2: 11/8-24  
(12/8-24). 27/10-24 (28/10-  
24). 18/1-25 (20/1-25).**

Varighed (inkl.  
grundforløb)  
**4 år**

Studiested:

**Grundforløb 1 og 2:  
Roskilde, Næstved,  
Vordingborg, Køge,  
Ringsted og Slagelse.  
Hovedforløb: Roskilde.**

Økonomi  
**SU og løn**

Adgangskrav

**9. eller 10. klasse med 02 i  
dansk og matematik.**

Vejleder:

**Anne Reenberg**

Ring:

**4172 1275**

E-mail:

**aree@zbc.dk**

Se mere om  
uddannelsen på  
[zbc.dk](http://zbc.dk)



# Gourmetslagter med specialet delikatesse



[Læs mere om læreplads og skoleoplæring.](#)

## Oplæring (praktik) i udlandet

Drømmer du om at tage dele af din uddannelse i udlandet, kan vi hjælpe dig med at realisere din drøm.

[Læs mere om oplæring i udlandet](#)

## Sådan kommer du i gang

En erhvervsuddannelse består af **Grundforløb** og et **hovedforløb**, som skifter mellem **oplæring (praktik)** og **skole**.

Kommer du direkte fra 9. eller 10. klasse, skal du tage **Grundforløb 1** først.

Du tager **Grundforløb 2** på skolen. Det varer 20 uger. Et **hovedforløb** varer ca. 2-4 år alt efter uddannelse, og du afslutter med en svendeprøve.

## Skal du starte på grundforløb 1?

Nå du starter på en erhvervsuddannelse på grundforløb 1, kan du ikke tilmelde dig en specifik uddannelse. Du skal i stedet tilmelde dig den fagretning, som uddannelsen hører under. Grundforløb 1 er en mulighed for at snuse til de forskellige uddannelser, der findes inden for det område, du har tilmeldt dig. Grundforløb 1 tager 20 uger, hvorefter du fortsætter på grundforløb 2.

Vores fagretninger er forskellige i alle byer.

[Læs mere om, hvilke grundforløb 1 fagretninger du kan starte på i alle vores byer her.](#)

## Er GF+ noget for dig?

Grundforløb+ (GF+) er et 10-ugers forløb, der forbereder dig til at starte på Grundforløb 2. Forløbet er planlagt, så det er tilpasset dig og dine forudsætninger.

Startdatoer:

**Grundforløb 1: 12/8-24.  
20/1-25. Grundforløb+ &  
Grundforløb 2: 12/8-24.  
28/10-24. 20/1-25.**

Ansøgningsfrister:

**GF1: 11/8-24 (12/8-24). 18/1-  
25 (20/1-25). GF2: 11/8-24  
(12/8-24). 27/10-24 (28/10-  
24). 18/1-25 (20/1-25).**

Varighed (inkl.  
grundforløb)  
**4 år**

Studiested:

**Grundforløb 1 og 2:  
Roskilde, Næstved,  
Vordingborg, Køge,  
Ringsted og Slagelse.  
Hovedforløb: Roskilde.**

Økonomi  
**SU og løn**

Adgangskrav

**9. eller 10. klasse med 02 i  
dansk og matematik.**

Vejleder:

**Anne Reenberg**

Ring:

**4172 1275**

E-mail:

**aree@zbc.dk**

Se mere om  
uddannelsen på  
zbc.dk



# Gourmetslagter med specialet delikatesse



Så, er det længe siden, du har været på skolebænken, og er du i tvivl om, hvad du skal? Eller har du bare brug for lidt forberedelse inden du starter på dit Grundforløb 2?

Start på GF+.

## Gourmetslagter med speciale - fag

Her er nogle af de fag, du får på uddannelsen til gourmetslagter med specialet delikatesse:

- Detailopskæring
- Grovopskæring
- Tilberedning
- Praktisk anvendelse af ernæringslære
- Lovgivning

## Gourmetslagter med speciale - din økonomi under uddannelsen

Du kan søge SU på grundforløb, hvis du er over 18 år. [Læs mere om SU](#)

På hovedforløb får du elevløn. Du får elevløn fra den dag, din uddannelsesaftale træder i kraft, altså både i oplærings- og skoleperioderne.

Elevlønnen er aftalt mellem arbejdsgivere og den faglige organisation på området. Begyndelseslønnen for elever i erhvervsuddannelserne varierer fra branche til branche.

Hvis du har en uddannelsesaftale, der dækker grundforløbet, får du også elevløn på grundforløbet. Har du ikke det, kan du søge SU, hvis du er fyldt 18 år.

Du kan på visse betingelser få tilskud til dækning af dine transportudgifter.

Startdatoer:

**Grundforløb 1: 12/8-24.  
20/1-25. Grundforløb+ &  
Grundforløb 2: 12/8-24.  
28/10-24. 20/1-25.**

Ansøgningsfrister:

**GF1: 11/8-24 (12/8-24). 18/1-  
25 (20/1-25). GF2: 11/8-24  
(12/8-24). 27/10-24 (28/10-  
24). 18/1-25 (20/1-25).**

Varighed (inkl.  
grundforløb)  
**4 år**

Studiested:

**Grundforløb 1 og 2:  
Roskilde, Næstved,  
Vordingborg, Køge,  
Ringsted og Slagelse.  
Hovedforløb: Roskilde.**

Økonomi  
**SU og løn**

Adgangskrav

**9. eller 10. klasse med 02 i  
dansk og matematik.**

Vejleder:

**Anne Reenberg**

Ring:

**4172 1275**

E-mail:

**aree@zbc.dk**

Se mere om  
uddannelsen på  
[zbc.dk](http://zbc.dk)

